



ASSEMBLAGE PRIMEUR 2024 EN PRIMEUR BLEND 2024

54% merlot

32% cabernet-sauvignon

14% petit verdot

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe couleur rubis. Le nez complexe offre une belle expression fruitée, relevée d'une note de poivre blanc et d'épices douces. L'attaque est souple, la bouche ronde et ample. La persistance aromatique en bouche s'étire en une longue finale marquée par les arômes épicés du petit verdot et le fruit noir du cabernet-sauvignon.

TASTING NOTE

Ruby-colored. The complex nose offers a lovely fruity expression, enhanced with a note of white pepper and sweet spices. The attack is supple, the wine is round and ample on the palate. The aromatic persistence lingers into a long finish with the spicy aromas of Petit Verdot and the black fruit typical of Cabernet Sauvignon.

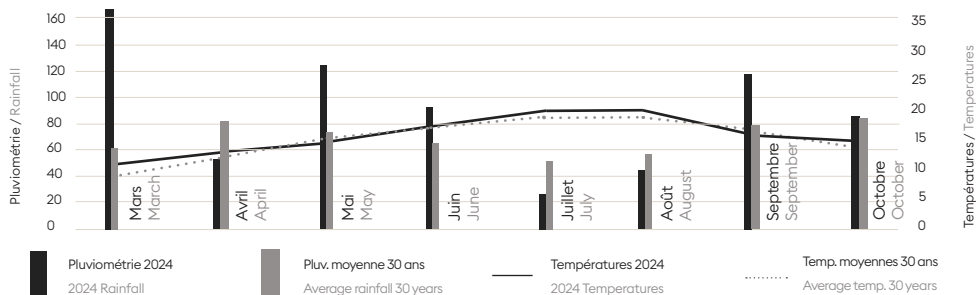




CHATEAU RAHOUL

GRAVES

Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux



SUPERFICIE

26 Ha

AREA

26 Ha

NATURE DES SOLS

Sablo-graveleux et argilo-graveleux.

TYPE OF SOILS

Sandy gravel and clay gravel.

DENSITÉ DE PLANTATION

5 600 à 6 900 pieds/Ha

PLANTING DENSITY

5,600 to 6,900 vines/Ha

ENVIRONNEMENT

HVE 3. Produits bio et biocontrôle privilégiés, pas de CMR. Enherbement raisonné, semis temporaires selon la vigueur de la parcelle.

ENVIRONMENT

HVE 3. Organic and bio-controlled agents prioritized. CMR pesticides banned. Sustainable cover planting, temporary sowing depending on the vigour of the plot.

TRAVAUX DU VIGNOBLE

Ebourgeonnage manuel, élimination, ébourgeonnage, élimination sur le cabernet-sauvignon. Elimination des grappes à grains de maturité hétérogène à partir de mi-véraison si nécessaire.

VINEYARD MANAGEMENT

Manual budstripping, desuckering, leaf thinning and lateral shoot removal on Cabernet Sauvignon. Grapes of inconsistent ripeness removed from mid-veraison as necessary.

VENDANGES

Intra-parcellaires. Tri optique.

15 Ha de merlot : 19 - 25/09

9 Ha de cabernet-sauvignon : 30/09 au 02/10

2 Ha de petit verdot : 24/09

HARVESTING

Selective harvesting. Optical sorting.

15 Ha Merlot: 19 - 25/09

9 Ha Cabernet Sauvignon: 30/09 - 2/10

2 Ha Petit Verdot: 24/09

VINIFICATION

Traditionnelle en lots séparés, cuves inox thermorégulées. Macération pré-fermentaire à froid sur certains lots. Cuvaizon 14 à 21 jours. Fermentation malo-lactique partiellement en barriques.

VINIFICATION

Traditional in separate batches, in thermo-regulated stainless steel tanks. Pre-fermentation cold maceration on selected batches. Vatting 14 to 21 days. Malolactic fermentation partially in barrels.

ÉLEVAGE

12 mois en fûts de chêne, dont 15% neufs, sur lies fines.

AGEING

12 months in oak barrels, 15% new, on fine lees.